



Zweigelt Mitterjoch

Kurzbeschreibung:

Servier-
und Speiseempfehlung:

Der Zweigelt Mitterjoch wird durch die samtigen Tannine zum Trinkgenuss. In der Nase kitzelt die Weichselkirsche hell und fruchtig. Er ist ein charmanter, runder und bekömmlicher Wein.

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Durch seine saftige Struktur passt dieser Wein besonders zu kräftigen Speisen wie einem „Gazpacho andaluz“ oder einer geschmorten Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch. Speisebegleitung für zu Wild- und Rindfleisch, rote Rüben, Nudeln- und Reisgerichten.

Daten zum Zweigelt Mitterjoch

Weinbergslage:	Mitterjoch
Rebsorten:	Zweigelt
Jahrgang:	2013
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Status:	Bio
Vinifikation:	Gärung imahltank bei einer Maischestandzeit von 20 Tagen
Lagerung	12-monatiger Reifung im Barrique und im großen Akazienfaß.
Boden	Schieferboden

Analysewerte

Histaminarm	0,4 mg/ l
Alkohol:	14 % vol
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,5 g/l
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Drehverschluss
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Lebe Freude!"